1

INSTALACION

- **Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.**
- **Las condiciones de reglaje de este artefacto estarán inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).**
- **Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.**

Todos los trabajos de instalación deberán efectuarse por un instalador matriculado, y en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.

No use este artefacto en lugares sin ventilación permanente.

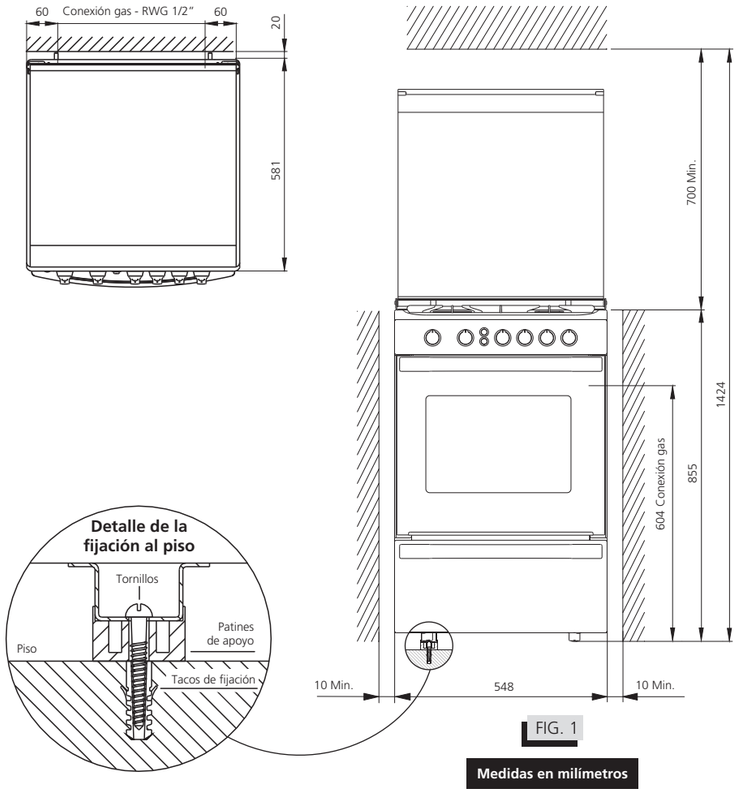


FIG. 1

Medidas en milímetros

La cocina ARISTON debe instalarse sobre base sólida y nivelada, a fin de que no se mueva durante su uso. El nivel es importante, para evitar inconvenientes durante la cocción, tanto en sartenes, asaderas, recipientes y moldes para repostería.
Asegurese que el artefacto este preparado para el tipo de gas que usted dispone (natural o licuado), en caso de no coincidir vea la sección CAMBIO DE TIPO DE GAS.
Toda información sobre el uso de los artefactos y sus accesorios se condiciona a una correcta presión de gas (vea la sección CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS).
Estos modelos, con iluminación en el horno y encendido electrónico, deben estar conectados a la red de 220 V, usando la ficha de 3 patas provista (conexión a tierra).
Por razones de seguridad y limpieza, es conveniente que la ficha esté ubicada en un lugar accesible.

FIJACIÓN DEL ARTEFACTO Y CONEXIÓN DE GAS

- Retire la puerta horno.
- Retire el cajón parrilla.
- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 9), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Marque la posición de los 4 agujeros para el anclaje, a través de los patines de apoyo (figura 1).
- Retire la cocina y perfore el piso con broca Ø8 mm.
- Coloque 4 tacos de fijación.
- Ubique nuevamente la cocina y fijela con 4 tornillos (figura 1).
- Retire las rejillas posa-ollas, los quemadores, los tornillos que fijan la plancha en los extremos traseros; los tornillos que fijan la parte inferior de los quemadores a la plancha y la plancha.
- Conecte a la red de gas y verifique que no haya perdidas.
- Vuelva a colocar los componentes retirados.

2

No intente localizar pérdidas de gas mediante el uso de llamas de ningún tipo. Sólo hágalo con agua jabonosa: Las burbujas indicarán el escape.

IMPORTANTE: Recuerde que las conexiones realizadas con tubos **flexibles de goma** de cualquier tipo, se encuentran **expresamente prohibidas** por el reglamento del ENARGAS y degradan el funcionamiento de su cocina, causando **pérdidas de caudal y de presión de gas.**

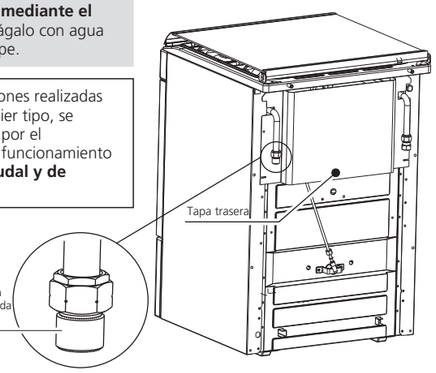


FIG. 2

Posición caño entrada de gas

CAMBIO DE TIPO DE GAS

Para cambiar el tipo de gas del artefacto a GLP es necesario sustituir los inyectores de los quemadores tanto en las hornallas como en el horno, y regular los "mínimos" en el termostato y las válvulas. Antes de realizar esta operación, recuerde siempre desconectar el cable de alimentación eléctrica.

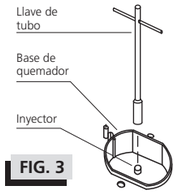
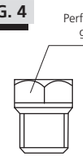


FIG. 3

Cambio de inyector hornalla

Inyector hornallas y horno

FIG. 4



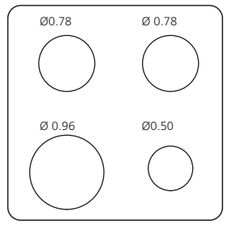


FIG. 5

Ubicación y perforación de los inyectores de hornallas para GLP

Cambio de los inyectores de hornallas
- Retire las rejillas posa-ollas.
- Quite las tapas y los quemadores.
- En cada quemador, desenrosque el inyector (figura 4) con una llave de 7 mm (figura 3) y sustitúyalo por el correspondiente (Según figura 5). Asegúrese de colocar en cada lugar el inyector correcto.
- Coloque los quemadores, las tapas y las rejillas sobre la plancha.

Cambio del inyector de horno (Ø 1,05)
- Retire la puerta horno.
- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 12), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Retire el tornillo que sujeta el quemador con un destornillador tipo "philips" (figura 6).
- Desconecte el cable que llega a la bujía de encendido. Desplace a un lado y levante la parte delantera del quemador, tire del mismo hacia adelante cuidando de no dañar la termocupla.
- Desenrosque el inyector (con llave tubo de 7 mm).
- Inserte el nuevo inyector (figura 4).
- Reposicione el quemador y fijelo con su correspondiente tornillo. Recuerde conectar el cable de la bujía de encendido.
- Coloque el piso del horno, su sostén y el tornillo fijación piso.

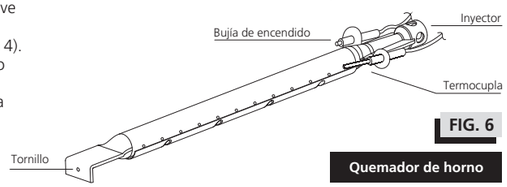


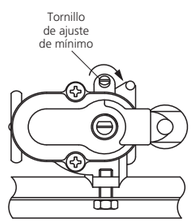
FIG. 6

Quemador de horno

Regulación de los mínimos de termostato y válvulas
Una vez realizado el cambio de inyectores, proceda a la regulación de los "mínimos", siguiendo los pasos indicados a continuación:
- Retire la perilla con sus respectivos aro-perillas correspondientes al termostato y a las válvulas.
- Introduzca un destornillador pequeño de punta plana y gire (en sentido horario) el "tornillo de ajuste de mínimo" (figuras 7 y 8) de termostato y válvulas, hasta hacer tope.
- Coloque nuevamente las perillas en su posición original.

FIG. 7

Termostato



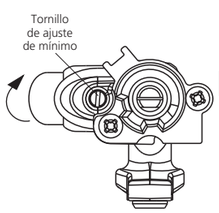


FIG. 8 **Válvula**

USO

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

3

ENCENDIDO

Para encender las hornallas mediante el encendido electrónico oprima (*1) y gire la perilla elegida (figura 9) en sentido antihorario hasta la posición máximo 🔥 . Pulse el interruptor del frente de llaves ✶ y la hornalla se encenderá automáticamente. Mantenga la perilla presionada durante 5 segundos (*3). Al soltarla compruebe si la hornalla permanece encendida (*4).

Para encender las hornallas en forma manual oprima (*1) y gire la perilla elegida (figura 9) en sentido antihorario hasta la posición máximo 🔥 y acerque una llama a la hornalla. Mantenga la perilla presionada durante 5 segundos (*3). Al soltarla compruebe si la hornalla permanece encendida (*4).
Continuando el giro, la llama se reduce paulatinamente hasta el tope mínimo 🔥.
Para apagar las hornallas, basta con girar las perillas a la posición cerrado ● .

Atención: Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

Recuerde que la llama no debe sobrepasar el fondo de los recipientes, y que cuando algo está hirviendo hay que reducir la misma.

Ante una eventual falla en el funcionamiento del sistema de encendido electrónico, verifique que en el caso de haber limpiado los quemadores con esponjas metálicas (finas o gruesas) no hayan quedado restos de las mismas en las proximidades de las bujías de encendido.
Recuerde que para un correcto funcionamiento, las bujías de encendido deben estar limpias y secas.

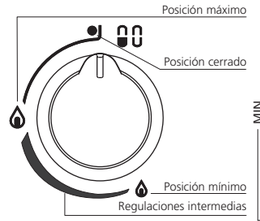


FIG. 9 **Perilla hornalla**

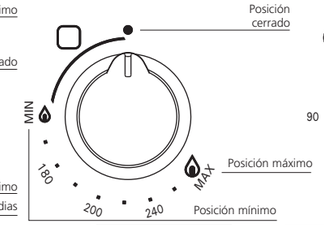


FIG. 10 **Perilla termostato**

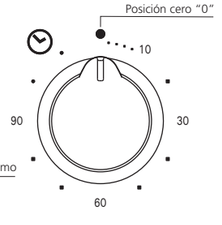


FIG. 11 **Perilla cuentaminutos**

Su nueva cocina ARISTON está equipada con un termostato que regula la temperatura del horno automáticamente. Cuenta además con un cuentaminutos (figura 11) que le permite seleccionar el tiempo de cocción deseado, avisándole mediante una señal sonora cuando dicho tiempo finaliza. Es importante tener en cuenta que este dispositivo no interrumpe la cocción.

Para encender el horno mediante el encendido electrónico oprima (*1) y gire la perilla del termostato (figura 10) en sentido antihorario hasta la posición mínimo 🔥 . Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad (*2). Pulse el interruptor del frente de llaves ✶ y el quemador se encenderá automáticamente. Mantenga la perilla presionada durante 10 a 15 segundos (*3). Al soltarla compruebe si el quemador permanece encendido (*4).

Para encender el horno en forma manual oprima (*1) y gire la perilla del termostato (figura 10) en sentido antihorario hasta la posición mínimo 🔥. Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad (*2). Encienda un fósforo y acerquelo al orificio ubicado en el piso del horno (figura 12). Al tomar llama el quemador mantenga la perilla presionada durante 10 a 15 segundos (*3). Al soltarla compruebe si el quemador permanece encendido (*4).
Una vez encendido el horno usted podrá regular la temperatura del mismo a su elección girando la perilla del termostato, y mantenerla constante durante el tiempo que usted desee.
Para apagar el horno, basta con girar la perilla a la posición cerrado ● .

(*1) Para su seguridad, la cocina ARISTON presenta en sus llaves un dispositivo que requiere que las perillas deban ser oprimidas para sacarlas de la posición cerrado, esto evita que por descuidos y travesuras infantiles se produzcan aperturas involuntarias.

(*2) Durante la operación de encendido del quemador, este dispositivo no deberá accionarse por más de 15 segundos. Si durante estos 15 el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del horno y esperar al menos 1 minuto antes de reencender.

(*3) Este es el tiempo necesario para activar la válvula de seguridad que comanda el quemador del horno y las hornallas. Si por alguna causa el quemador del horno o las hornallas se apagaran, ésta válvula corta totalmente el paso de gas a los mismos. En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador del horno o las hornallas, cerrar el mando de accionamiento del quemador del horno y las hornallas, y no intentar reencender los mismos durante por lo menos 5 minutos.

(*4) En caso de no permanecer encendido el quemador del horno o las hornallas, cierre el pasaje de gas de los mismos girando la perilla mencionada a la posición cerrado y repita toda la operación.

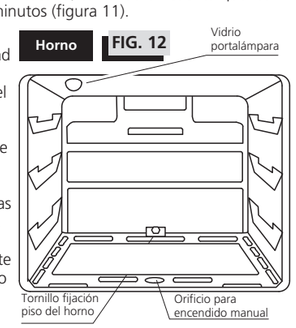
USO DEL CUENTAMINUTOS

Si desea seleccionar un tiempo de cocción determinado (al cabo del cual se lo informará con un aviso sonoro), coloque la perilla del cuentaminutos en la posición deseada, teniendo en cuenta que los números impresos indican minutos, hasta un máximo de 120 minutos (figura 11).

USO DEL HORNO

Su nueva cocina viene equipada con un horno de gran capacidad (70 litros) apto para cocinar en tres niveles diferentes.
Para lograr un óptimo rendimiento, le recomendamos calentar el horno durante 10 minutos, antes de comenzar una cocción.
Recuerde siempre situar los alimentos bien centrados sobre la superficie de cocción para optimizar los resultados, y si se tratase de varias piezas sueltas, deje una separación mínima de 4 cm entre una y otra.
Debido a un tope especial de contención, usted puede extraer las 2/3 partes del conjunto rejilla-asadera, sin temor a que se caiga.
Para extraer totalmente la rejilla, incline la misma hacia arriba.
La puerta cristal brinda un cierre hermético a través de un burlete perimetral siliconado, y por su encastre en los laterales del horno evita las fugas de calor hacia los costados.

Horno FIG. 12



Este modelo cuenta además con un visor panorámico de doble vidrio, que permite seguir el proceso de cocción sin necesidad de abrir la puerta.
El encendido y apagado de la luz del horno se efectúan accionando el interruptor identificado con el símbolo ubicado en el frente de llaves.

USO DE LA PARRILLA

El conjunto es deslizable sobre rodillos y su puerta volcable, lo que le permite manipular cómodamente la asadera.
Esta se puede colocar en tres posiciones:
- La superior (ideal para gratinados o dorados)
- La intermedia
- La inferior (para asados a fuego más lento)

Para tal fin se provee de una rejilla que calza dentro de la asadera, lo cual permite asar las carnes sin que éstas se mezclen con la grasa que se desprende durante la cocción.

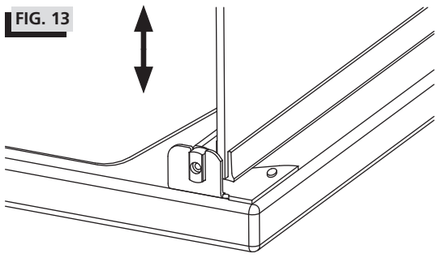
MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Para limpiar su cocina ARISTON, sugerimos observar los siguientes consejos:
- El artefacto debe estar frío o tibio.
- Use un trapo mojado en agua tibia y jabón o detergente.
- NO UTILICE POLVOS ABRASIVOS NI LIQUIDOS CAUSTICOS (Por ejemplo: LAVANDINA Y/O LIMPIA HORNOS).
- Enjuague las diferentes piezas con agua limpia y séquelas.

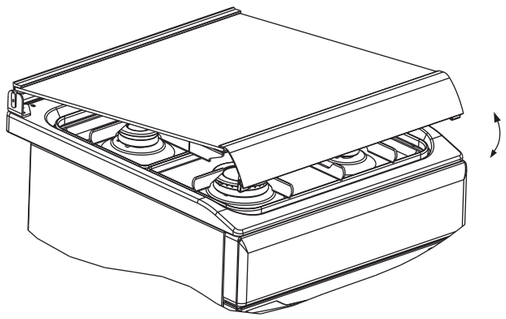
Tapa de vidrio
La tapa de vidrio que viene incluida e instalada en su cocina ARISTON es desmontable y posee un amortiguador de movimientos.

FIG. 13



Puede extraerla para su limpieza de la siguiente forma (ver figuras 13 y 14):
- Coloque la tapa en forma vertical.
- Sujete firmemente la tapa y tire hacia arriba.
- Para armar proceda a la inversa, verificando que al bajar la tapa el movimiento resulte suave y amortiguado

FIG. 14



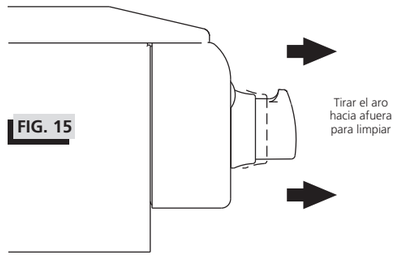
ADVERTENCIA Nunca baje la tapa con los quemadores encendidos. Es recomendable asegurarse que la rejilla y los quemadores estén fríos antes de bajar la tapa.
Limpiar con agua caliente jabonosa. No usar solventes ni productos abrasivos.

Quemadores
Retire las rejillas posa-ollas levantándolas verticalmente. Las tapas de los quemadores se sacan simplemente levantándolas. Están diseñadas para que en casos de derrames, los líquidos caigan directamente sobre la plancha, sin afectar el funcionamiento del quemador. Note que al quitarlas queda a la vista la bujía de encendido protegida dentro de su alojamiento.
Este diseño particular de los quemadores ARISTON evita las roturas y la suciedad, que son las causas más frecuentes para que los sistemas de encendido electrónicos dejen de funcionar.

Plancha
La plancha hermética de su cocina no ofrece dificultad para la limpieza diaria ya que está realizada en una sola pieza.

Frente de llaves
Para limpiar el frente de llaves puede utilizar agua caliente jabonosa. Para completar la limpieza alrededor de las perillas, puede levantar suavemente los aros de las mismas (figura 15).

FIG. 15



ATENCIÓN Por su seguridad desconecte el artefacto antes de realizar la limpieza.

IMPORTANTE: La utilización de limpiadores químicos o abrasivos, esponjas metálicas, espátulas o cualquier otro elemento agresivo hacia el esmaltado, producirán un daño irreparable en el mismo. Evite utilizar paños o esponjas excesivamente húmedos para su limpieza.

Burlete
Mantenga limpio el burlete colocado en el marco del horno, pasándole un trapo humedecido en agua caliente jabonosa.
Para una limpieza profunda Ud. puede retirarlo desenganchando primero las dos trabas superiores que lo sujetan al marco y luego las inferiores. Sumérjalo en agua caliente jabonosa. Para volver a colocarlo, secar bien y proceder a engancharlo de la misma manera.

Vidrio visor
Para mantener limpio el vidrio visor de la puerta del horno, utilice un paño humedecido en agua caliente y jabón. Nunca con elementos que puedan rayar el vidrio.

El vidrio interior de la puerta del horno se puede sacar para su limpieza quitando los dos tornillos que sujetan las trabas ubicadas en los lados superior e inferior del mismo.

Luz del horno
Para un eventual cambio de la lámpara no olvide desconectar la corriente eléctrica. Desenrosque el cubre portalámpara (roscado sobre el cuerpo de cerámica) y efectúe el cambio. Para armar proceda a la inversa.

Parrilla
Para realizar una limpieza tire hacia afuera hasta el primer tope, levante la gaveta, y tire nuevamente hasta el segundo tope. Ahora levante atrás y retírela. También en este momento usted puede limpiar el espacio debajo de la parrilla.
Para colocarla proceda a la inversa.

Si fuere necesaria alguna reparación en el artefacto, la misma deberá ser realizada exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados de ARISTON. En ningún caso intervenga o manipule por su cuenta el artefacto u otras partes de la instalación.

ATENCION: En caso que el cordón de alimentación eléctrica estuviera dañado y deba ser reemplazado por otro, contacte al Servicio de Atención al Consumidor de ARISTON más próximo a su domicilio (consulte para ello la cartilla que se acompaña)

CARACTERISTICAS TECNICAS

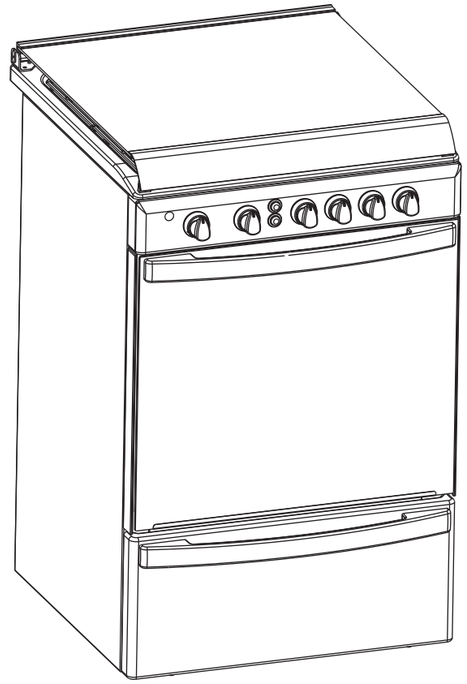
		UNIDAD	MODELO	Ø Recipiente en mm [*]
			CG54SG1H(X)AG (Inoxidable) CG54SG1M(W)AG (Blanca)	
Consumo de gas	Quemador grande (x1)	kW - (kcal/h)	3,02 - (2.600)	260
	Quemadores medianos (x2)	kW - (kcal/h)	2,09 - (1.800)	200
	Quemador chico (x1)	kW - (kcal/h)	0,83 - (720)	90
	Quemador horno (x1)	kW - (kcal/h)	3,7 - (3.200)	
Presión de gas natural		kPa - (mm CA)	1,77 - 180	
Presión de GLP		kPa - (mm CA)	2,75 - 280	
Alimentación eléctrica		V AC - Hz	220 - 50	
Potencia eléctrica		W	25	
Matricula			En trámite	

[*] Dimensiones mínimas de los recipientes a utilizar en los diferentes quemadores.

Clase 1 categoría II 2_H3_P

Estos artefactos están aprobados por el Bureau Veritas bajo normas NAG 312 del ENARGAS.
El número de matricula figura en la placa de aprobación colocada en la unidad.
Artefactos para instalación tipo "X" según norma IRAM 2049.

76H00997



COCINAS ARISTON
Modelos: CG54SG1H(X)AG- G54SG1M(W)AG

CERTIFICADO DE GARANTIA

Indesit Argentina S.A. garantiza al comprador de este artefacto, por el término de 12 meses a partir de la fecha de adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier efecto de fabricación y/o vicio material, y se compromete a reparar el mismo, sin cargo alguno para el adquirente, cuando el mismo fallare en situaciones normales de so y bajo las condiciones que a continuación se detallan:
1 Este certificado de garantía es válido solamente en la República Argentina
2 Es requisito indispensable presentar la factura de compra a nuestro personal, cada vez que éste lo solicite
3 Son beneficiarios del mismo, el comprador original y los sucesivos adquirentes dentro del plazo mencionado.
4 En caso de traslado del artefacto al taller habilitado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de fletes y seguros.
5 Serán causas de anulación de esta garantía:
5.1 Uso impropio o distinto del uso doméstico
5.2 Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales
5.3 Excesiva presión de gas
5.4 Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento"
5.5 Instalación por parte de instaladores no matriculados
5.6 Intervención del artefacto por personal no autorizado por Indesit Argentina S.A.
5.7 La operación del artefacto en condiciones no prescriptas en el "Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento"
5.8 La falta de mantenimiento según lo indica el "Manual de instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta a esta garantía.
6 La garantía carecerá de validez si se observare lo siguiente:
6.1 Enmiendas o raspaduras en los datos el certificado de garantía o factura fiscal
6.2 Falta de factura fiscal original
6.3 Falta de fecha en la factura
7 En caso de reparación o compra de repuestos originales, el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico autorizado más cercano según nómina que se adjunta al producto.
8 No están cubiertos por esta garantía, los siguientes casos:
8.1 Los daños causados al exterior del gabinete
8.2 Las roturas, golpes, caídas o rayaduras causadas por traslados o estibaje inadecuados
8.3 Los daños o fallas ocasionados por deficiencias o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica, o defectos de instalación o por intervenciones no autorizadas
9 Indesit Argentina S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños, personales o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento.
10 Indesit Argentina S.A. Asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.
11 En caso de falla , Indesit Argentina S.A. asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a (20) veinte días a partir del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro servicio técnico autorizado, quienes le otorgarán un número de pedido de asistencia. No obstante, se aclara que el plazo usual no supera los (10) diez días.
12 Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente de mano de obra y/o repuestos.
13 El presente certificado anula cualquier otra garantia implícita o explícita, por lo cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad u asociación, a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.

Gas
Modelo Aprobado
BUREAU VERITAS

Indesit Argentina S.A.
Av. Eduardo Madero 900 piso 18°,
(C1106ACV) C.A.B.A.
Argentina
Tel.: 0810-999-2747

INDUSTRIA ARGENTINA